Rosenkohlauflauf

Zutaten

750 g	Rosenkohl
100 g	Frühstücksspeck
150 g	Sahne
150 g	Schmand
3 Stück	Eier
80 g	geriebenen Käse
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss und Thymian
	grob gehackte Nüsse

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Auflaufform leicht mit Butter einfetten.

Den Käse fein reiben.

Boden und Ränder der Form mit Frühstücksspeck auslegen.

Rosenkohl waschen, abtropfen lassen und die Strünke großzügig abschneiden. Die Strünke kreuzweise einschneiden, damit der Rosenkohl gleichmäßiger gart. Das ist vor allem bei großen Sprossen sinnvoll.

Den Rosenkohl in einem Topf gut mit Wasser bedecken. Salz hinzufügen, aufkochen und dann 10 Minuten sanft ohne Deckel köcheln lassen.

Währenddessen die Füllung vorbereiten: Sahne, Schmand, Eier und Thymian verquirlen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Rosenkohl nach 10 Kochminuten in ein Sieb abgießen, abtropfen und etwas ausdampfen lassen. Die Sprossen halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Auflaufform schichten.

Die Eier-Sahne-Masse gleichmäßig über den Rosenkohl gießen und mit dem geriebenen Käse abdecken.

Auf dem Käse nach Geschmack grob gehackte Cashewkerne. Hasel- oder Walnüsse verteilen.

Bei 180 °C Umluft auf mittlerer Schiene für 30 Minuten backen bis der Käse gebräunt ist.